

# Unser meistgewähltes Büfett aus der bayrischen Küche

## Menü- und Büfettvorschläge ab 25 Personen

Schmankerlbrettl mit geräucherten Schinkenspezialitäten  
Kaminwurzeln, Emmentalerwürfel, Schnittlauchbrot  
Radieserl und gekochtem Ei, garniert mit Faßgurken und Grünzeug

Schweinebraten in Kräuterjus mit Kartoffelknödeln und warmen Speckkrautsalat  
Rahmschwammerl mit kleinen Semmelknödeln

Bayrische Creme im Glas serviert mit Beeren

## Alternativ dazu gibt's noch weitere Ergänzungs- Vorschläge:

Pfannkuchenstreifensuppe, Leberknödelsuppe, Hochzeitsuppe oder Grießnockerlsuppe  
Deftiges Salatbüfett mit Blattsalaten, hausgemachtem Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat,  
Gurkensalat in Dillschmand, Bohnensalat, Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln, dazu 2xerlei Dressing  
Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödel  
Rinderschmorbraten aus dem Chiemgau mit Semmelknödel und Blaukraut  
Kalbfleischpflanzerl mit g'schmorten Karotten und Kartoffelstampf  
Gegrillte Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelgratin

### Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebelschmelze  
Schupfnudelpfanne mit abgröstem Sauerkraut  
Blattspinatpflanzerl mit Kräuterrahm und buntem Kartoffelgemüse

### Desserts

Strudelauswahl, von Apfel- bis Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster  
Bratpfel mit Vanille-Rumsauce

Wie Sie sich auch entscheiden, wir Sorgen für die perfekte Umsetzung und zaubern gern nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget eine Speisenauswahl, die Sie und Ihre Gäste überzeugt.